RE SERIES
ELEKTRISKA FRITERARE
Installation och Bruksanvisning



FootPrint PRO Series by Frymaster

Frymaster®

Frymaster är medlem av föreningen för kommersiell matutrustning (Commercial Food Equipment Service Association, CFESA), och rekommenderar att man använder tekniker som certifierats av CFESA.

NOVEMBER 2005
819-6162

8196162

ANMÄRKNING

OM, UNDER GARANTITIDEN, KUNDEN ANVÄNDER NÅGON DEL FÖR DENNA ENODIS-UTRUSTNING ANNAT ÄN EN ICKE-MODIFIERAD NY ELLER ÅTERANVÄND DEL SOM KÖPTS DIREKT FRÅN FRYMASTER DEAN, ELLER NÅGON AV DESS AUKTORISERADE SERVICECENTER, OCH/ELLER DELEN HAR MODIFIERATS FRÅN DESS URSPRUNGLIGA KONFIGURATION, GÄLLER DENNA GARANTI INTE. DESSUTOM KOMMER FRYMASTER DEAN OCH DESS NÄRSTÅENDE BOLAG INTE ATT VARA ANSVARIGA FÖR NÅGRA KRAV, SKADOR ELLER UTGIFTER SOM KUNDEN HAFT SOM UPPSTÅR DIREKT ELLER INDIREKT, HELT ELLER DELVIS, PÅ GRUND AV INSTALLATIONEN AV NÅGON MODIFIERAD DEL OCH/ELLER DEL SOM MOTTAGITS FRÅN ETT ICKE-AUKTORISERAT SERVICECENTER.

ANMÄRKNING

Denna apparat är avsedd endast för professionell användning och ska skötas endast av kvalificerad personal. Ett Frymaster Dean auktoriserat servicecenter (Factory Authorized Service Center, FASC), eller andra kvalificerade professionella tekniker bör utföra installation, underhåll och reparationer. Installation, underhåll, eller reparationer av icke-kvalificerad personal kan häva tillverkarens garanti. Se Kapitel 1 i denna bruksanvisning för definitioner av kvalificerad personal.

ANMÄRKNING

Denna utrustning måste installeras in enlighet med lämplig nationella och lokala förordningar som gäller för det land och/eller region där apparaten installeras. Se KRAV FÖR NATIONELLA FÖRORDNINGAR i Kapitel 2 i denna bruksanvisning beträffande detaljer.

ANMÄRKNING FÖR AMERIKANSKA KUNDER

Denna utrustning ska installeras enligt den grundläggande rörmokarförordningen (basic plumbing code) utgiven av Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) samt Food Service Sanitation Manual utgiven av U.S. Food and Drug Administration.

ANMÄRKNING

Ritningar och fotografier som används i denna bruksanvisning är avsedda att illustrera drift, rengöring och teknikska förfaranden och överensstämmer kanske inte med platsens driftförfaranden.

ANMÄRKNING TILL ÄGARE AV ENHETER UTRUSTADE MED DATORER

USA

Denna apparat uppfyller Del 15 av FCC:s regler. Drift förutsätter följande två förhållanden: 1) Denna apparat får inte orsaka skadlig störning, och 2) Denna apparat måste acceptera alla störningar som den tar emot, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift. Medan denna apparat har bekräftats som apparat Klass A, har den visat sig uppfylla gränserna för Klass B.

KANADA

Denna digitala apparat överstiger inte Klass A eller B gränser för radiostörningar enligt det kanadensiska kommunikationsdepartementets standard ICES-003.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ FARA

Felaktig installation, justering, underhåll eller service, och icke-auktoriserad ändring eller modifikationer kan orsaka skada på egendom, personskada, eller död. Läs installations-, drifts- och serviceanvisningarna grundligt innan du installerar eller utför service på denna utrustning.

⚠ FARA

Framkanten på denna apparat är inte ett steg! Stå inte på apparaten. Allvarlig personskada kan orsakas om du slinter eller kommer i kontakt med den heta matoljan eller matfettet.

⚠ FARA

Förvara eller använd inte bensin eller andra lättantändliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan apparat.

⚠ FARA

Smulbrickan i friterare som är utrustade med ett filtersystem måste tömmas i en eldfast behållare vid slutet av fritering varje dag. Vissa matpartiklar kan självantända om de lämnas doppade i vissa matfettsmaterial.

⚠ VARNING

Slå inte friteringskorgar eller andra redskap på friterarens skarvplåt. Plåten finns där för att täta skarven mellan friteringsbehållarna. Om du slår friteringskorgar på plåten för att lossa matfett förvrängs plåten, och då passar den inte längre. Det är utformad för tät passning och bör endast tas bort för rengöring.

RE Series Electric friterare
Installations- och Bruksanvisning

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

RE SERIES ELECTRIC FRITERARE
KAPITEL 1: INLEDNING

1.1 Allmänt

Läs anvisningarna i denna bruksanvisning grundligt innan du försöker använda denna utrustning. Denna bruksanvisning täcker alla konfigurationer av modellerna FPRE14, FPRE17, och FPRE22. Friterarna i denna modellfamilj har de flesta delarna gemensamt, och när de diskuteras som en grupp kallas de "RE Series Electric" friterare.

Fastän liknande till utseendet till Pro-Series-familjen av gemensamma elektriska friterare, har RE Series Electric friterare ett signifikant roterande element med en ökat design.. Andra egenskaper, inklusive de djupa kylzonerna, öppen frityrgryta och filtrationsystemet återstår i grunden oförändrat. Styralternativ innefattar fler-produkt kokdatorer (standard) eller digitala och analoga styrenheter (tillval). Friterare in denna serie kan levereras i hela eller delad-gryta arrangemang, och kan köpas som en enda enhet eller grupperade i batterier med upp till sex friterare.

1.2 Säkerhetsinformation

Innan du försöker köra din enhet, läs noga anvisningarna i denna bruksanvisning.

Genomgående i denna bruksanvisning, finns notiser omgivna av dubbla rutor liknande den nedan.

⚠ FARA
Het matolja orsakar allvarliga brännskador. Försök aldrig att flytta en friterare som innehåller het matolja eller matfett eller att överföra het matolja eller matfett från en behållare till en annan.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG** rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som ***kan orsaka eller resultera i en funktionsstörning för systemet.***

⚠ **VARNING** rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som ***kan orsaka eller resultera i skada på systemet***, och som kan göra att systemet inte fungerar.

⚠ **FARA** rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som ***kan orsaka eller resultera i personskador***, och som kan orsaka skada på systemet och/eller göra att systemet inte fungerar.

Friterare in denna serie är utrustade med följande automatiska säkerhetsfunktioner:

1. Två hög-temperatur avkänningsfunktioner slår AV (OFF) ström till elementen om temperaturreglaget inte fungerar.

2. En säkerhetsbrytare som är inbyggd i dräneringsventilen hindrar elementen från att värma med dräneringsventilen även bara delvis öppen.

1.3 Datorinformation

Denna utrustning har provats och befunnits uppfylla gränserna för en Klass A digitala apparat, enligt Del 15 av FCC:s regler. Medan denna apparat har bekräftats som apparat Klass A, har den visat sig uppfylla gränserna för Klass B. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning när utrustningen används i en kommersiell miljö. Denna utrustning genererar, använder och kan utstråla radiofrekvent energi och, om den inte installeras och används i enlighet med bruksanvisningen, kan orsaka skadlig störning för radiokommunikationer. Drift av utrustningen i ett bostadsområde kommer sannolikt att orsaka skadlig störning, i vilket fall användaren kommer att behöva rätta till störningen på egen bekostnad.

Användaren varnas att alla ändringar eller modifikationer som inte uttryckligen godkänts av den del som är ansvarig för att uppfylla förordningar kan häva användares tillstånd att köra utrustningen.

Om så behövs ska användaren rådfråga återförsäljaren eller en erfaren radio- och televisionstekniker för ytterligare förslag.

Användaren kanske finner följande häfte från USA:s Federal Communications Commission hjälpsamt: Så här identifierar man och åtgärdar Radio- och TV-störningsproblem. (How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems). Detta häfte kan erhållas från U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Information specifik för Europeiska gemenskapen (CE)

Den europeiska gemenskapen (CE) har etablerat vissa specifika standarder beträffande utrustning av denna typ. När det finns någon skillnad mellan CE och icke-CE standarder, identifieras informationen eller anvisningarna ifråga med skuggade rutor liknande den nedan.

CE-standard

Exempel på ruta som används för att skilja mellan information som är specifik för CE och icke-CE.

1.5 Installation, fungera och tjänste- personaler

Fungerande information för Frymaster utrustning har varit förberedd för bruk av kvalificerade och/eller behöriga personaler endast, som definierat in dela upp 1.6. All installation och servar på Frymaster utrustning måste utföras av kvalificerat, auktoriserad revisor, licenserad och/eller bemyndigad installation eller tjänste-personaler, som definierat in dela upp 1.6.

1.6 Definitioner

KVALIFICERADE OCH/ELLER BEHÖRIGA FUNGERANDE PERSONALER

Kvalificerat/bemyndigade fungerande personaler är de som har försiktigt läst informationen i denna handbok och har göra sig bekant med utrustningen fungerar, eller som har haft föregående att erfara med funktionen av den täckte utrustningen i denna handbok.

KVALIFICERADE INSTALLATIONSPERSONALER

Kvalificerade installationspersonaler är individer, firmor, korporationer och/eller företag som, endera i person eller till och med ett representativt, är förlovade in och är ansvariga för installationen av elektriska anordningar. Kvalificerade personaler måste erfaras i sådan arbete, att vara förtrogen med alla involverade elektriska försiktigheter, och att ha uppfyllt med alla krav av tillämpbart nationellt och localen kodifierar.

KVALIFICERADE TJÄNSTE- PERSONALER

Kvalificerade tjänste- personaler är de som är förtrogen med Frymaster utrustning, och som har bemyndigats av Frymaster, L.L.C. för att utföra tjänste- på utrustningen. Alla bemyndigade tjänste- personaler krävs för att utrustas med en färdig uppsättning av tjänste- och särar handböcker och för att stock ett minimum belopp av begåvning för Frymaster utrustning. En lista av Frymaster fabriken bemyndigat tjänste- centrerar (FASC) är inklusive med stekpannan, när det sänds från fabriken. Fel att använda kvalificerade tjänste- personaler skar utan laga kraft den Frymaster garantien på din utrustning.

1.7 Förfarande för krav på grund av fraktskada

Så här gör du om utrustningen anländer skadad:

Lägg märke till att denna utrustning inspekterades noga och förpackades av kunnig personal innan den lämnade fabriken. Speditionsfirman har fullt ansvar för säker leverans när den har accepterat utrustningen.

1. Lämna in krav på ersättning omedelbart—Oavsett hur omfattande skadan är.

2. Synlig förlust eller skada—Se till att denna noteras på fraktsedeln eller kvittot och skrivs under av den person som levererar.

3. Dold förlust eller skada—Om skada inte märks förrän utrustning har packats upp, meddela genast speditören och lämna in ett krav beträffande dold skada. Detta bör göras inom 15 dagar från leveransen. Var noga med att behålla fraktlåren för inspektion.

1.8 Serviceinformation

För icke-rutinmässigt underhåll eller reparationer, eller för serviceinformation, kontakta ditt lokala Frymaster auktoriserade servicecenter (FASC). Serviceinformation kan också erhållas genom att ringa Frymasters tekniska serviceavdelning (+1800 243 7937). Vi behöver följande information för att betjäna dig effektivt:

Modellnummer ______________________________

Serienummer _______________________________

Spänning __________________________________

Problemets natur ____________________________

____

____

DENNA BRUKSANVISNING SKA FÖRVARAS PÅ SÄKER PLATS FÖR FRAMTIDA BRUK.

RE SERIES ELECTRIC FRITERARE
KAPITEL 2: INSTALLATIONSANVISNINGAR

2.1 Allmänt

Korrekt installation är väsentlig för säker, effektiv, bekymmersfri drift av denna apparat. <u>All icke-auktoriserad ändring på denna utrustning gör Frymasters garanti ogiltig.</u>

Kvalificerad, licensierad och/eller behörig installation eller tjänste- personaler, som definierat in dela upp 1.6 av denna handbok, bör utföra all installation och serva, på Frymaster utrustning.

<u>Fel att använda kvalificerad, licensierad och/eller behörig installation eller tjänste- personaler (som definierat in dela upp 1.6 av denna handbok), som installerar eller som annars servar denna utrustning, skar utan laga kraft den Frymaster garantien och kan resultera i skada till utrustningen eller skada till personaler.</u>

Var konflikter finns mellan anvisningar och information i denna manuellt och local eller national kodifierar eller reglemente, uppfyller installation och funktionen med kodifierar eller reglemente i styrka i landet som utrustningen installeras i.

Tjänste- kan erhållas, genom att kontakta ditt den lokala fabriken bemyndigade tjänste-, centrerar.

ANMÄRKNING
Om denna utrustning är ansluten direkt till elkraftförsörjningen måste det finnas ett sätt att koppla bort den med en separation av minst 3-mm för alla poler som är en del av anslutningen.

ANMÄRKNING
Denna utrustning måste placeras så att väggkontakten är tillgänglig om det inte finns andra sätt att koppla bort den från kraftenheten (t.ex. ett överspänningsskydd).

ANMÄRKNING
Om denna apparat är permanent ansluten till fasta ledningar, måste den vara ansluten med kopparledningar som har en temperaturklassificering på minst 167°F (75°C).

ANMÄRKNING
Om nätsladden är skadad, måste den bytas ut av en Frymaster Dean fabriksauktoriserad tekniker eller liknande kvalificerad person så att fara undvikes.

⚠ FARA
Denna apparat måste vara ansluten till ström med samma spänning och fas som anges på märkplåten på insidan av apparatens dörr.

⚠ FARA
Alla ledningsanslutningar för denna apparat måste vara tillverkade i enlighet med kablagediagrammet(en) som medföljer apparaten. Se kablagediagrammet(en) på insidan av apparatens dörr vid installation eller service av denna utrustning.

⚠ FARA
Frymasters apparater är utrustade med ben för stationära installationer. Apparater med ben måste lyftas under flytt så att apparaten eller personer inte skadas. För flyttbar installation, måste tilläggsutrustning användas. Frågor? Ring +1 800 551-8633.

⚠ FARA
Fäst inte en dräneringsskiva vid en ensam friterare. Friteraren kan bli instabil, tippa, och orsaka personskada. Apparatens område måste alltid hållas fritt och rent från brännbara material.

I händelse av strömavbrott, slås friteraren(na) automatiskt av. Om detta inträffar ska du slå AV strömbrytaren. Försök inte starta friteraren(na) förrän strömmen återställts.

Apparaten måste alltid hållas fri och ren från brännbara material, bortsett från att den får installeras på brännbara golv.

En frigång på 6 tum (15 cm) måste finnas på båda sidorna och baktill i närheten av brännbar byggnad.   Ett minimum av 24 tum (61 cm) bör finnas framför utrustningen för service och korrekt drift.

⚠ VARNING
Blockera inte området runt korgen eller under friteraren.

2.1.2 Elektriska grundstötningkrav

Alla elektriskt fungeringsanordningar måste groundeds i överensstämmelse med allt tillämpbart nationellt, och localen kodifierar, och, var tillämpbar, kodifierar CE. Ett binda diagram lokaliseras på insidan av stekpannadörren. Se till tjalla pläterar på insidan av stekpannadörren för riktiga spänningar.

2.1.3 Australiska krav

Att installeras i överensstämmelse med SOM 5601/AG 601 gasar kommunen, elektricitet och någon annan relevant lagstadgad reglemente.

2.2 Kraftbehov

MODELL	SPÄNNING	FAS	LEDNING SERVICE	MIN. STORLEK	AWG (mm^2)	AMP PER GREN		
						L1	L2	L3
FPRE14	208	Singel	3	3	(27)	68	68	68
FPRE14	208	3	3	6	(16)	39	39	39
FPRE14	240	Singel	3	4	(25)	59	59	59
FPRE14	240	3	3	6	(16)	34	34	34
FPRE14	480	Singel	3	8	(10)	30	30	30
FPRE14	480	3	3	8	(10)	17	17	17
FPRE14	220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
FPRE14	240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
FPRE14	230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
FPRE17	208	3	3	6	(16)	48	48	48
FPRE17	240	3	3	6	(16)	41	41	41
FPRE17	480	3	3	6	(16)	21	21	21
FPRE17	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
FPRE17	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
FPRE17	230/400	3	4	6	(16)	25	25	25
FPRE22	208	3	3	4	(25)	61	61	61
FPRE22	240	3	3	4	(25)	53	53	53
FPRE22	480	3	3	6	(16)	27	27	27
FPRE22	220/380	3	4	6	(16)	34	34	34
FPRE22	240/415	3	4	6	(16)	31	31	31
FPRE22	230/400	3	4	6	(16)	32	32	32

ANMÄRKNING

Om denna apparat är permanent ansluten till fasta ledningar, måste den vara ansluten med kopparledningar som har en temperaturklassificering på minst 167°F (75°C).

⚠ FARA

Denna apparat måste vara ansluten till ström med samma spänning och fas som anges på märkplåten på insidan av apparatens dörr.

⚠ FARA

Alla ledningsanslutningar för denna apparat måste vara tillverkade i enlighet med kablagediagrammet(en) som medföljer apparaten. Se kablagediagrammet(en) på insidan av apparatens dörr vid installation eller service av denna utrustning.

2.3 När friterare har placerats på friteringsstationen

⚠ FARA

Inget strukturellt material på friteraren får ändras eller tas bort för att underlätta placering av friteraren under en kupa. Frågor? Ring Frymaster Dean Servicetelefon +1 800 551-8633.

1. När friteraren har placerats friteringsstationen ska du använda ett vattenpass som är placerat över frityrgrytan för att bekräfta att enheten är nivellerad, både från sida till sida och framifrån och bakåt.

   För att nivellera friterare som är utrustade med ben, kan botten av benen skruvas ut upp till 2,5 cm. Ben bör även justeras så att friteraren(na) har rätt höjd i friteringsstationen.

   För friterare som är utrustade med hjul finns det inga inbyggda sätt att nivellera. Golvet där friteraren installeras måste vara vågrätt.

OBS! Om du behöver flytta en friterare med ben ska du lätta på all vikt från varje ben innan du flyttar den. Om ett ben blir skadat ska du kontakta din serviceagent för omedelbar reparation eller byte.

⚠ FARA

Hett matfett kan orsaka allvarliga brännskador. Undvik kontakt. Under alla omständigheter måste oljan vara borttagen från friteraren innan du försöker att flytta den så att du undviker oljespill, fall och allvarliga brännskador. Denna friterare kan tippa och orsaka personskada om den inte hålls fast i ett stationärt läge.

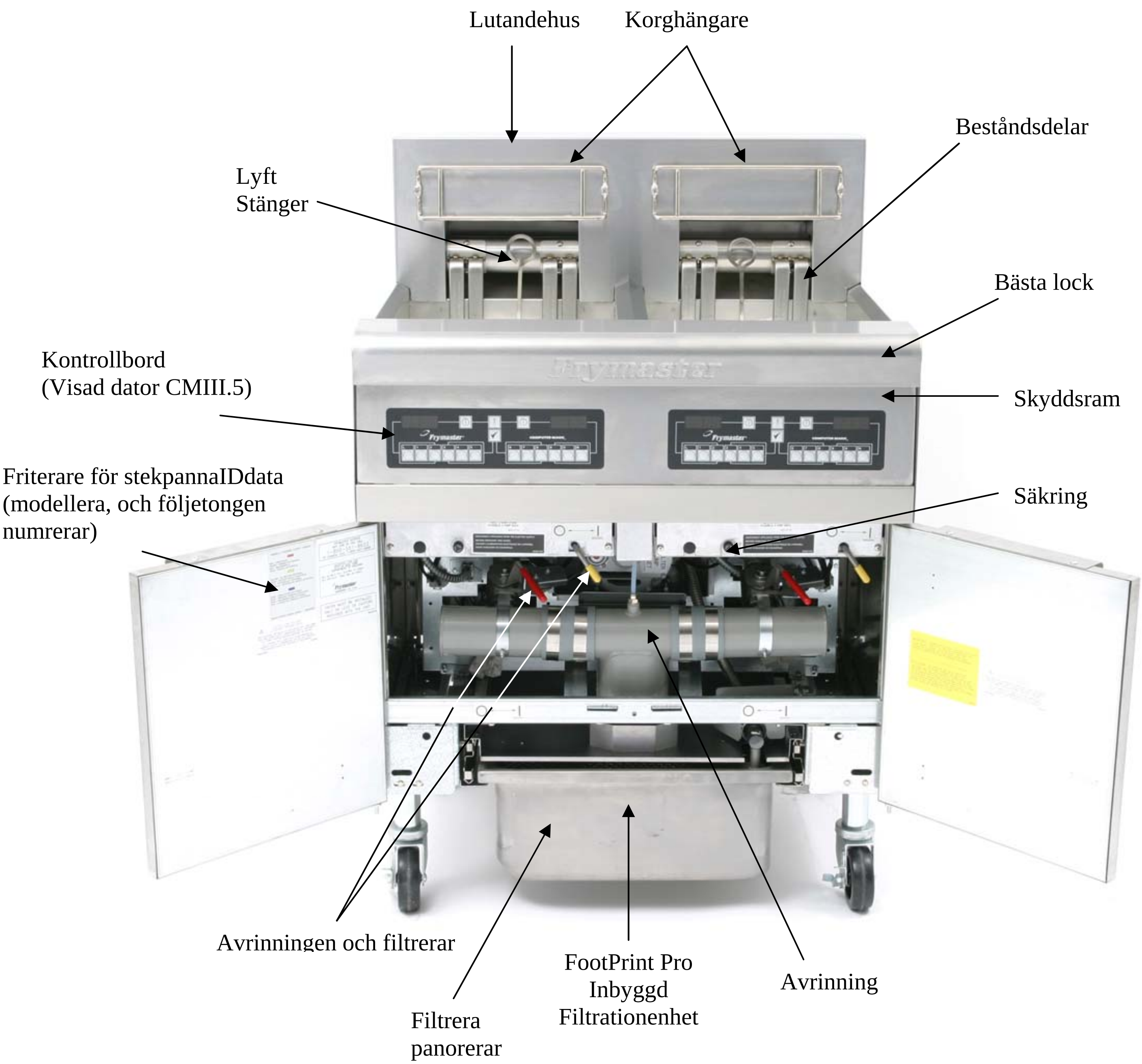
2. Stäng friterarens dräneringsventil(er) och fyll frityrgrytan med vatten till den undre oljenivålinjen.

3. Koka ur frityrgrytan(orna) enligt anvisningarna i Avsnitt 1 5.1.3 i denna bruksanvisning.

4. Dränera, rengör och fyll frityrgrytan(orna) med matolja. (Se ***Förfaranden för installation och avstängning av utrustning*** i Kapitel 3.)

RE SERIES ELECTRIC FRITERARE
KAPITEL 3: ANVISNINGAR FÖR DRIFT

FINNA SOM ÄR DITT LÅNGT OMKRING RE SERIES ELECTRIC FRITERARE



TYPISK KONFIGURATION (VISADE FPRE217)
NOTERA: Det utseendemässigt av din friterare kan skilja sig åt litet från det visat beroende på konfigurationen och tillverkningsdagen.

3.1 Förfaranden för installation och avstängning av utrustning

Inställning

⚠ **FARA**
Använd aldrig apparaten med en tom frityrgryta. Fylld för den Frityrgrytan måstevaraen till påfyllningen fodrar med vatten innan eller matolja/matfett elementen slåspå. Försummelse att göra det leder till skada på elementen som inte kan repareras och kan orsaka brand.

⚠ **FARA**
Ta bort alla droppar vatten ur frityrgrytan innan du fyller den med matolja eller matfett. Försummelse att göra det gör att det skvätter het vätska när oljan eller matfettet blir uppvämt till koktemperatur.

1. Fyll frityrgrytan med matolja till den nedersta OLJENIVÅlinjen som finns baktill på frityrgrytan. Detta ger oljan rum att expandera när den värms upp. Fyll inte på kall olja högre än den understa linjen; den kan flöda över när värme expanderar oljan.

   OBS! Om fast matfett används ska du först höja elementen och sedan packa matfettet i botten av frityrgrytan. Sänk elementen och packa sedan matfettet runt och över elementen. Det kan bli nödvändigt att lägga till matfett för att få upp nivån till rätt märke när det packade matfettet har smält.

⚠ **FARA**
Placera aldrig ett helt block av fast matfett ovanpå värmeelementen.

När du använder fast matfett ska du alltid smälta matfettet innan du häller det i frityrgrytan. Om matfettet inte är smält, måste det packas ned i botten av frityrgrytan och mellan elementen, och friteraren måste startas i läget smältcykel.

Avbryt aldrig läget smältcykel när du använder fast matfett. Att göra det leder till skada på elementen och ökar risken för en plötslig brand.

2. Säkerställ att nätsladden(arna) sitter i lämpliga vägguttag. Bekräfta att stickkontakten är ordentligt insatt i väggkontakten.

3. Säkerställ att nivån på olja eller matfett når den*övre* OLJENIVÅlinjen när oljan eller matfettet *har uppnått dess koktemperatur*. Det kan bli nödvändigt att lägga till olja eller matfett för att få upp nivån till rätt märke *när den har uppnått koktemperatur*.

Avstängning

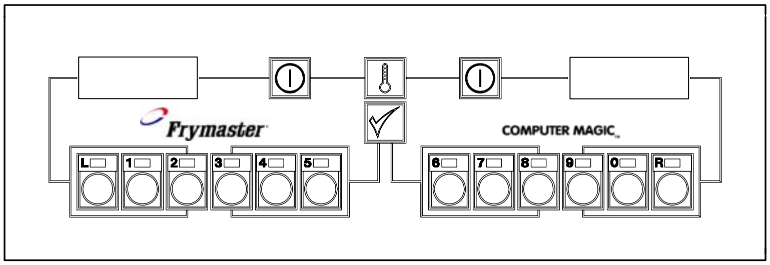
1. Stäng av friteraren.

2. Filtrera matoljan/matfettet och rengör friteraren (Se Kapitel 4 och 5).

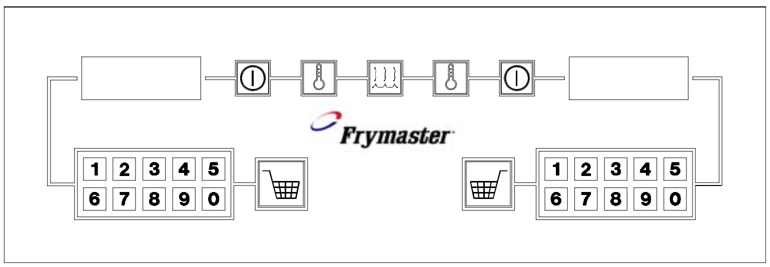
3. Placera frityrgrytornas lock på frityrgrytorna.

3.2 Styrenheter

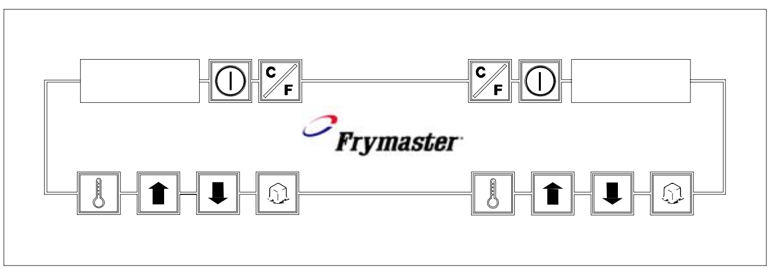
Denna friterare kan vara utrustad med någon av följande styrenheter:



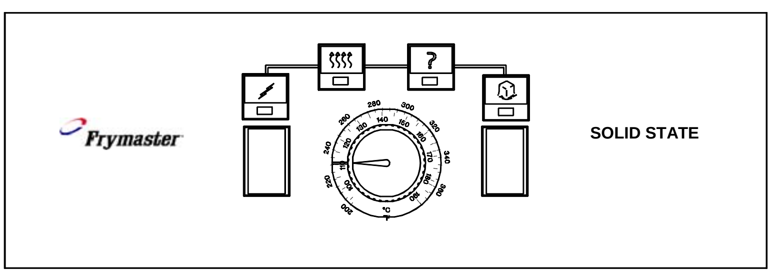
Computer Magic III.5 (CM III.5)



Korglyfttimer



Digital styrenhet



Halvledarstyrenhet (Analog)

⚠ **VARNING**
Om denna är den första tiden, används stekpannan efter installation, ser till frypoten Kokar-Ut tillvägagångssätt på sida 5-2.

Se den separata *Frymaster Bruksanvisning för Friterarstyrenhet (Frymaster Fryer Controllers User's Manual)* som medföljer din friterare för specifika anvisningar för drift.

Se Kapitel 4 i denna bruksanvisning för anvisningar för drift för det inbyggda filtreringssystemet.

RE SERIES ELECTRIC FRITERARE
KAPITEL 4: FILTRERINGSANVISNINGAR

⚠ VARNING
Den lokala chefen är ansvarig för att säkerställa att operatörer är medvetna om de inbyggda riskerna med att sköta ett filtreringssystem för heta oljor, särskilt med tanke på förfaranden för oljefiltrering, dränering och rengöring.

4.1 Tömma och manuell filtrera

⚠ FARA
Tömning och att filtrera av olja måste vara fulländade med omsorg att undvika möjligheten av en allvarlig brännskada som orsakas av oförsiktigt bruk. Oljan som ska filtreras, är på eller nära 350°F (177°C). Se till alla vattnar med slang förbinds riktigt, och avrinninghandtag är i deras riktigt placerar, innan de fungerar några, kopplar eller ventiler. Ha på sig alla anslår säkerhetsutrustning, när du tömmer och filtrerar olja.

⚠ FARA
Låt olja kyla till 100°F (38°C) innan du tömmer in i en anslåbehållare för förfogande.

⚠ FARA
Inte i sänder undviker avrinningen mer än en frypot in i den inbyggde filtrationenheten överflöd och spill av hoad olja.

⚠ FARA
När du tömmer olja in i en förfogandeenhet eller bärbart, filtrera enheten, fyller inte ovanför maximat påfyllning fodrar lokaliserat på behållaren.

Om din stekpanna inte utrustas med ett inbyggt filtrationsystem, måste oljan tömmas in i en annan passande behållare. (För kassaskåp, lämpligt att tömma och förfogande av använd olja eller shortening, Frymaster rekommenderar att använda enheten för Frymaster Shorteningförfogande (SDU). SDUEN är tillgänglig till och med din lokala fördelare.).

1. Vänd stekpannan driver kopplar till **AV** placera. Skruva stupröret (förutsatt att med din stekpanna) in i avrinningventilen. Se till att stupröret skruvas fast in i avrinningventilen och att öppningen pekar besegra.

2. Placera en metallbehållare med ett sealable täcker under stupröret. Metallbehållaren måste motstår värma av oljan och rymmer hoade flytande. Om du ämnar återanvända oljan eller shorteningen, rekommenderar Frymaster att en Frymaster filtrerar kottehållaren och filtrerar kotten används, när en filtreramaskin inte är tillgänglig. Om du använder en Frymaster, filtrera kottehållaren, är säkert att kottehållaren vilar säkert på metallbehållaren.

3. Öppna avrinningventilen långsamt för att undvika splattering. Om avrinningventilen blir stoppad till med matpartiklar, använd stekpanna vän (poker-22#gilla bearbetar), för att göra klar blockeringen.

⚠ FARA

ALDRIG försök att göra klar en stoppad till avrinningventil framifrån av ventilen! Hoad olja skar rusar ut att skapa det potentiellt för stränga brännskador.

Bulta INTE på avrinningventilen med cleanoutstången, då annat anmärker. Skada till klumpa ihop siginsidan skar resultat läcker och skar in utan laga kraft den Frymaster garantien.

4. Når de har tömt oljan, oljer rengöringen alla matpartiklar och residualen från frypoten. VAR FÖRSIKTIG, detta materiellt kan stilla orsakar stränga brännskador, om det kommer i kontakt med kalt flår

5. Nära fyller avrinningventilen säkert och frypoten med rengöringen som filtreras, eller ny olja eller fast shortening till den nedersta OILEN-LEVEL fodrar.

⚠ FARA

Packa shorteningen besegrar in i bottnen av frypoten, när du använder fast shortening. Fungera INTE stekpannan med ett fast kvarter av shortening som sitter i övredelen av frypoten. Detta skar orsakar skada till frypoten och kan orsaka ett pråligt avfyrar.

4.2 Bereda filtret för användning

Filtreringssystemet FootPrint Pro gör att matoljan eller matfettet i en frityrgryta filtreras säkert och effektivt medan de andra frityrgrytorna i ett batteri är kvar i drift. FootPrint Pro finns i tre olika konfigurationer:

- Filterpapper – inklusive smulbricka, stor nedhållningsring, och metallfilterskärm.
- Filterblock – inklusive smulbricka, liten nedhållningsring, och metallfilterskärm.
- Magnasol-filter – inklusive smulbricka och Magnasol-filterenhet.

Avsnitt 1 4.2.1 behandlar hur man ställer i ordning filterpapper- och filterblockkonfigurationerna för användning. Se Avsnitt 1 4.2.2 för anvisningar om hur man ställer i ordning Magnasol-filterkonfigurationen för användning. Drift av alla tre konfigurationerna är desamma och behandlas i Avsnitt 4.3.

4.2.1 Beredning för användning med filterpapper eller filterblock

1. Handtag som filtrera panorerar ut från det kabinett och tar bort smulamagasinet, ringer filtrerar filtrerar holden-down, pappers- och avskärmer. (Se diagram 1), rengöringen alla delar med en lösning av tvättmedel och varmvatten, därefter som är torr grundligt.

   Filtrera panorerar utrustas med rullar i stänger, mycket något liknande en kökenhet. Panorera kan tas bort för lokalvård eller få tillträde till inredelar, genom att lyfta framdelen av panorera för att lösgöra de främre rullarna som därefter framåtriktat drar den, tills de bakre rullarna görar klar stängerna. Panorera täcker måste inte tas bort bortsett från lokalvård, tar fram inre, eller att låta en shorteningförfogandeenhet (SDU) placeras under avrinningen. Om genom att använda en SDU som byggs för Januari 2004, se anvisningar på sida 4-9.

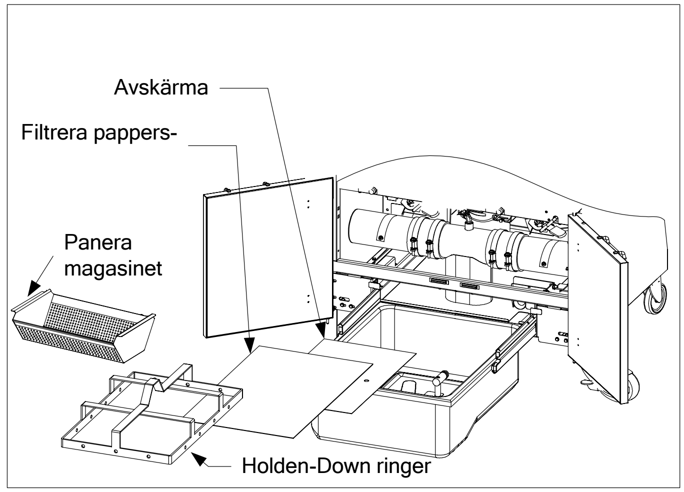


DIAGRAM 1

2. Inspektera filtertrågets anslutningsbeslag för att säkerställa att båda o-ringarna är i gott skick. (Se diagram 2)

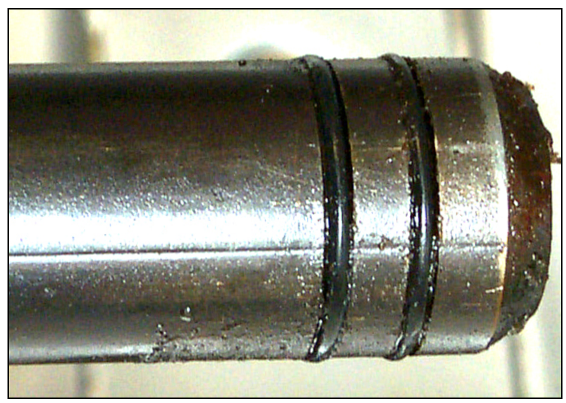


DIAGRAM 2

3. Därefter i omvänt beställa, förlägga metallen filtrerar avskärmer i centrera av bottnen av panorera, lägger därefter en täcka av filtrerar pappers- överst av avskärma och att överlappa på alla sidor. (Se diagram 1 och 4), om genom att använda en filtrera, vaddera, se till den grova sidan av vaddera är övre och lägger vaddera över avskärma och att se till att vaddera är in - mellan de präglade kanterna av filtrera panorera.

4. Placera metallfilterskärmen i mitt i botten av tråget och lägg sedan ett ark filterpapper över skärmen, så att det går om lott på alla sidorna:, eller, om du använder ett filterblock, lägg blocket över skärmen. (Se diagram 3)



DIAGRAM 3





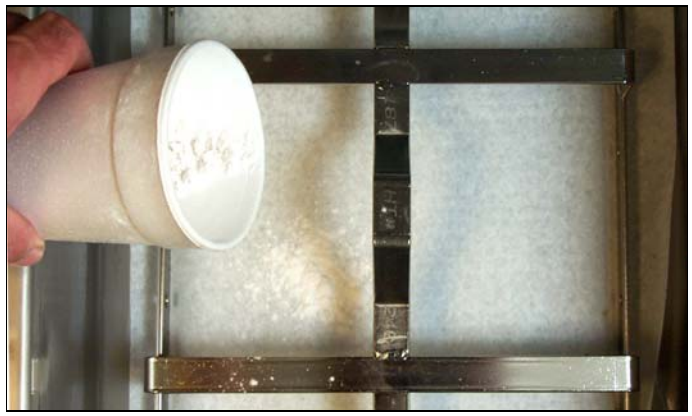
DIAGRAM 5

(DIAGRAM 4) Lägg ett ark filterpapper eller ett filterblock över skärmen. *<u>Om du använder blocket, säkerställ att den ojämna sidan av blocket är vänd uppåt.</u>*

5. Placera holden-down ringer över den pappers- filtrera och fäller ned ringa in i panorera och att låta det pappers- vila på sidorna av filtrera panorerar. (Se diagram 5)

6. Om genom att använda filtrera pappers-, när holden-down ringer, är placerar in strilar ett paket av filtrerar pudrar jämnt över det pappers-. (Se diagram 6)

   Om genom att använda en filtrera, vaddera, placera hållen besegrar ringer överst av vaddera. Använd INTE filtrerar pudrar med vaddera.



(DIAGRAM 6) När nedhållningsringen är på plats, strö 2,2 deciliter filterpulver över papperet.

7. Byt ut smulbrickan i filtertråget och tryck sedan filtertråget tillbaka in i friteraren, hela vägen bakåt i skåpet.

4.2.2 Beredning för användning med Magnasol-filterenheten

1. Dra filtertråget ut ur skåpet och ta bort smulbrickan, nedhållningsring och filterskärm.

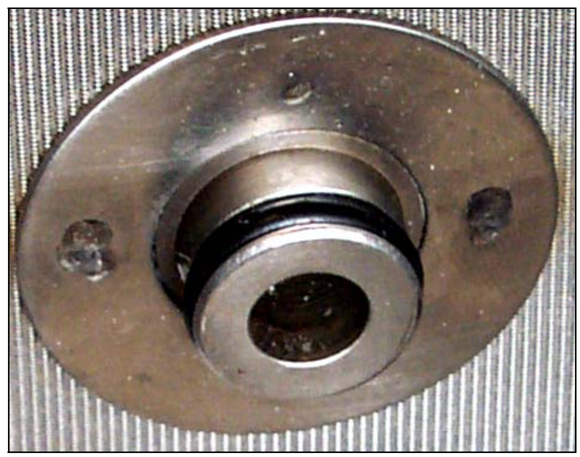
   Filtertråget är utrustat med rullar i skenor, liknande en kökslåda. Tråget kan tas bort för rengöring eller för att komma åt interna komponenter genom att lyfta trågets framkant och lossa de främre rullarna, och sedan dra framåt tills de bakre rullarna går fritt från skenorna. Tråglocket får inte tas bort för utom för rengöring, åtkomst av insidan, eller så att en matfettsbortskaffningsenhet (SDU) placeras under dränaget.

   OBS! Se Avsnitt 1 4.4 för anvisningar om hur man tar isär och sätter ihop Magnasol-filterskärmenheten.



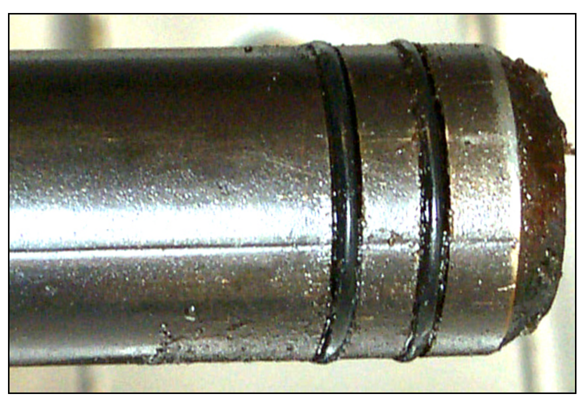
Ta bort smulbrickan, nedhållningsringen och filterskärmen från tråget. Rengör alla komponenter med en lösning av tvättmedel och hett vatten, och torka sedan grundligt.

2. Inspektera beslaget på botten av Magnasol-filterenheten för att säkerställa att o-ringen finns på plats och är i gott skick.



Inspektera filterskärmens o-ring.

3. Inspektera filtertrågets anslutningsbeslag för att säkerställa att båda o-ringarna är på plats och i gott skick.



Inspektera filteranslutningens o-ringar.

4. Byt ut Magnasol-filterenheten i filtertråget.



Byt ut filterenheten i filtertråget, och se till att beslaget på botten av enheten är ordentligt intryckt i öppningen i botten av tråget. Strö 2,2 deciliter Magnasol XL filterpulver jämnt över skärmen.

5. Byt ut smulbrickan och tryck sedan filtertråget tillbaka in i friteraren, hela vägen bakåt i skåpet.

4.3 Hantering av filtret

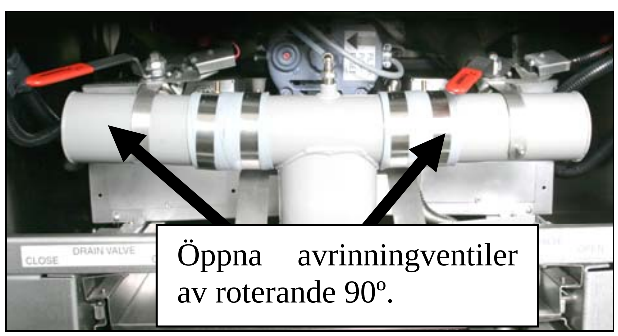
⚠ FARA
Dränering och filtrering av matolja eller matfett måste göras försiktigt så att du undviker möjligheten av allvarlig brännskada som orsakats av vårdslös hantering. Oljan ska filtreras vid eller nära 350°F (177°C). Säkerställ att tömningshandtagen är i korrekt läge innan du ändrar brytare eller ventiler. Ha på dig all lämplig säkerhetsutrustning när du dränerar och filtrerar matolja eller matfett.

⚠ FARA
Försök ALDRIG dränera matolja eller matfett från friteraren med elementen på! Att göra det leder till skada på elementen och kan orsaka en plötslig brand. Om du gör det gäller inte Frymasters garanti.

1. Se till att filtrera är förberedd. Se sekund. 4.2.

2. Se till att oljan är på fungerande temperaturen.

3. Stäng AV friteraren. Avrinning som frypoten in i filtrera panorerar, genom att rotera ventilerna 90º. Om det blir nödvändigt, använd ***Fryer's Friend*** rengöringsstång till att rengöra dräneringen från frityrgrytans **insida**.



⚠ FARA

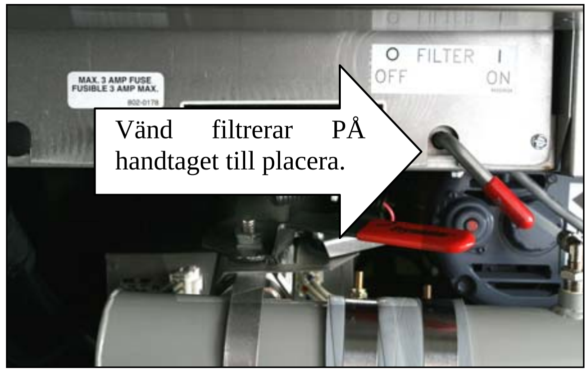
Dränera inte mer än en frityrgryta åt gången till den inbyggda filtreringsenheten så att du undviker att het olja eller matfett flödar över eller spills.

⚠ FARA

Försök ALDRIG rengöra en igensatt dräneringsventil från ventilens framsida! Het olja eller matfett kommer att spruta ut med potential för allvarliga brännskador.

Hamra INTE på dräneringsventilen med rengöringsstången eller andra föremål. Skada på kulan inuti ger upphov till läckage och gör Frymasters garanti ogiltig.

4. När matoljan eller matfettet har dränerats ur frityrgrytan ska du vrida filterthandtaget till läget ON (PÅ) för att starta pumpen och börja filtreringsprocessen. Det kan bli en liten fördröjning innan pumpen aktiveras.

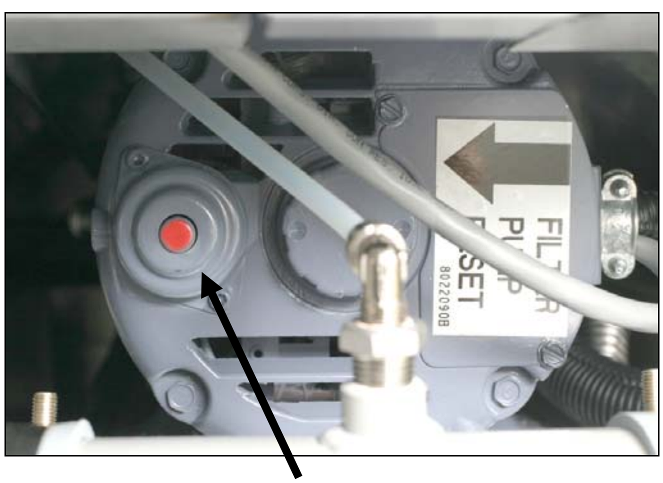


5. Filtreringspumpen drar matoljan eller matfettet genom filtermediet och cirkulerar den tillbaka upp till och genom frityrgrytan under en 5-minuters process som kallas polering. Polering rengör oljan genom att fånga fasta partiklar i filtermediet.

6. Efter oljan har filtrerats (omkring 5 minuter), tätt låter avrinningventilen och stekpannan fylla på. Låt filtrera pumpa körning 10 till 12 sekunder efter oljan börjar att bubbla. Vänd av filtrera.

⚠ VARNING

Filtreringspumpen är utrustad med en manuell återställningsbrytare för den händelse filtermotorn överhettas eller ett elektriskt fel inträffar. Om denna brytare utlöses ska du slå Av strömmen till filtersystemet och låta pumpmotorn kallna under 20 minuter innan du försöker återställa brytaren (se foto nedan).



Filterpumpåterställningsbrytare

7. Sänk elementen till frityrgrytan och installera korgens stödställ.

8. Säkerställ att dräneringsventilen är helt stängd. (Friteraren fungerar inte om dräneringsventilen inte är helt stängd.) Slå PÅ friteraren och låt matoljan eller matfettet uppnå inställningsvärdet.

⚠ FARA

Smulbrickan i friterare som är utrustade med ett filtersystem måste tömmas i en eldfast behållare vid slutet av fritering varje dag. Vissa matpartiklar kan självantända om de lämnas doppade i vissa matfettsmaterial.

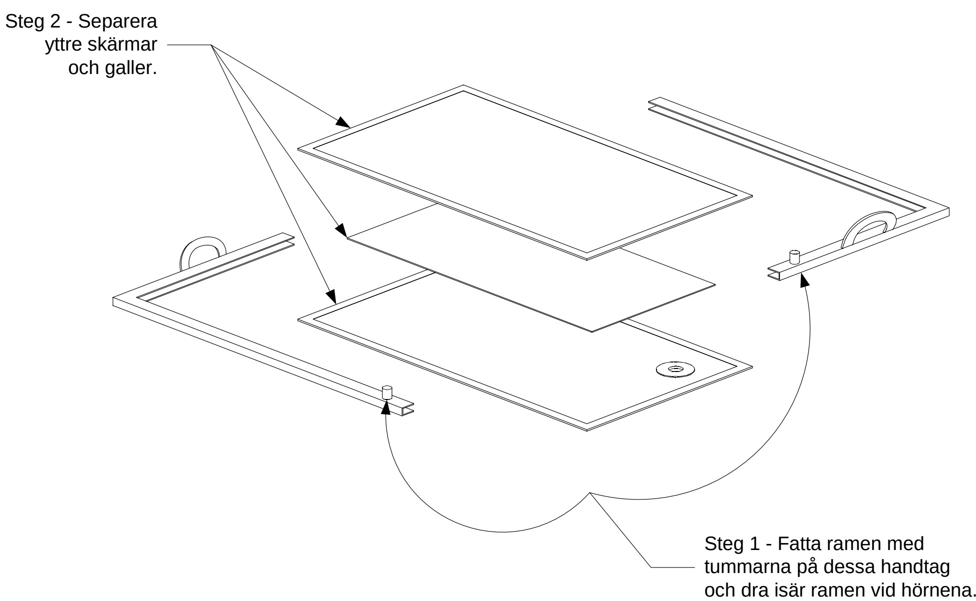
⚠ VARNING

Slå inte friteringskorgar eller andra redskap på friterarens skarvplåt. Plåten finns där för att täta skarven mellan friteringsbehållarna. Om du slår friteringskorgar på plåten för att lossa matfett förvrängs plåten, och då passar den inte längre. Det är utformad för tät passning och bör endast tas bort för rengöring.

4.4 Ta isär och sätta ihop Magnasol-filtret

Isärtagning

1. Grip ramen med tummarna på handtagen i enhetens hörn och dra utåt i motsatta riktningar så att ramen separeras i hörnet. Fortsätt att öppna ramen (den vrids kring motsatt hörn) tills de yttre skärmarna och gallret kan tas bort från ramen.



2. Separera yttre skärmar och galler.

Rengöring

1. Rengör de två delarna av ramen, yttre skärmar och galler med ett bra avfettningsmedel och hett vatten från ett sprutmunstycke. Skåran i packningsramdelarna kan rengöras med kanten av en Scotch-Brite™ eller liknande rengöringskudde.

2. Vid varje schemalagd utkokning ska du ta isär the lövfilterenheten och placera den i frityrgrytan för att kokas ut. Följ utkokningsförfarandet i Avsnitt 1 5.1.2 i denna bruksanvisning.

3. Låt alla filterenhetskomponenter lufttorka eller torka dem grundligt med rena handdukar innan du sätter ihop dem igen.

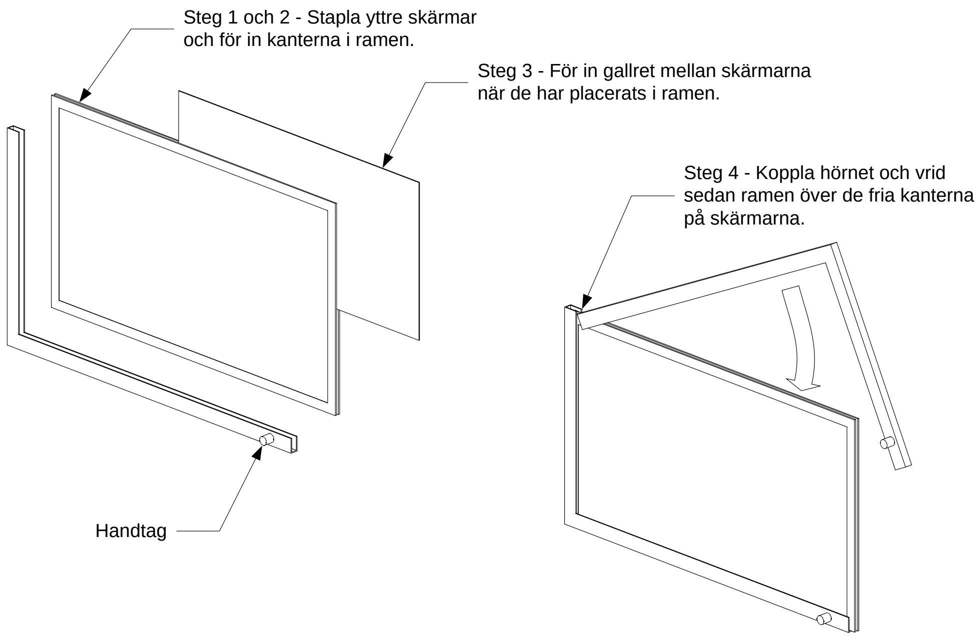
Sätta ihop

1. Placera ihop de två yttre skärmarna och rikta in deras kanter (se bild på nästa sida).

2. För in skärmarna i en av ramhalvorna (det spelar ingen roll vilken). Säkerställ att beslaget i bottenskärmen är på motsatt sida av ramen från handtaget.

3. Skjut gallret mellan skärmarna och se till att gallret är centrerat mellan skärmarnas kanter.

4. Ansluten den andra halvan av ramen i hörnet mittemot handtagen och vrid ramen på skärmens fria kanter.



4.5 Dränering och bortskaffande av avfallsolja.

När matoljan eller matfettet inte längre kan användas ska du dränera oljan eller matfettet till en lämplig behållare för transport till bortskaffningsbehållaren. Frymaster rekommenderar att Frymaster matfettsbortskaffningsenhet (SDU) används. **OBS!** Om genom att använda en SDU som byggs för Januari 2004, panorerar filtrera täcker måste tas bort för att låta enheten placeras under avrinningen. Lyft på framdelen kantar upp och handtag den som är rak ut ur det kabinett för att ta bort locket. Se den dokumentation som medföljer din bortskaffningsenhet beträffande detaljerade anvisningar för drift. Om en matfettsbortskaffningsenhet inte finns tillgänglig ska du låta oljan eller matfettet kallna till 100°F (38°C) och sedan dränera oljan eller matfettet till en soppgryta eller liknande behållare av metall. När dräneringen är färdig ska du stänga friterarens dräneringsventil ordentligt.

> ⚠ **FARA**
> **Låt oljan eller matfettet kallna till 100°F (38°C) innan du tömmer till en lämplig behållare för bortskaffande.**
>
> **När du dränerar olja eller matfett till en bortskaffningsenhet ska du inte fylla ovanför maxlinjen som finns på behållaren.**

RE SERIES ELECTRIC FRITERARE
KAPITEL 5: FÖREBYGGANDE UNDERHÅLL

5.1 Rengöra friteraren

⚠ FARA

Smulbrickan i friterare som är utrustade med ett filtersystem måste tömmas i en eldfast behållare vid slutet av fritering varje dag. Vissa matpartiklar kan självantända om de lämnas doppade i vissa matfettsmaterial.

⚠ FARA

Försök aldrig rengöra friteraren när den friterar eller när frityrgrytan är fylld med het olja eller matfett. Om vatten kommer i kontakt med olja/matfett som är uppvärmd till friteringstemperatur, gör det att oljan eller matfettet skvätter, vilket kan ge allvarliga brännskador på personal i närheten.

⚠ VARNING

Använd ett kommersiell rengöringsmedel som är formulerat att effektivt rengöra och desinficera ytor som står i kontakt med mat. Läs instruktioner och försiktihetsuppmaningar noga före användning. Var särskilt uppmärksam på rengöringsmedlets koncentration och hur länge rengöringsmedlet blir kvar på de ytor som står i kontakt med mat.

5.1.1 Rengör in- och utsida på friteringsskåpet – dagligen

Rengör inuti friteringsskåpet med en torr, ren duk. Torka av alla åtkomliga metallytor och komponenter så att du får bort ackumulerad olja eller matfett och damm.

Rengör utsidan av friteringsskåpet, med en ren, fuktig duk som doppats i disktvättmedel. Torka av med en ren, fuktig duk.

5.1.2 Rengör det inbyggda filtreringssystemet – Dagligen

⚠ VARNING

Dränera aldrig vatten till frityrgrytan. Vatten skadar filtreringspumpen.

Det finns inga regelbundet förebyggande underhållskontroller och service för FootPrint Pro-filtreringssystemet annat än daglig rengöring av filtertråget och tillhörande komponenter med en lösning av hett vatten och tvättmedel.

5.1.3 Rengör frityrgrytan och värmeelement - Varje vecka

⚠ FARA

Använd aldrig apparaten med en tom frityrgryta. Fylld för den Frityrgrytan måstevaraen till påfyllningen fodrar med vatten innan eller matolja/matfett elementen slåspå. Försummelse att göra det leder till skada på elementen som inte kan repareras och kan orsaka brand.

5.1.4 Koka ur frityrgrytan

Innan friteraren används första gången ska den kokas ur för att säkerställa att rester från tillverkningen har eliminerats. Dessutom, när friteraren har använts en tid, kommer en film av hårdnad vegetabilisk olja att bildas på frityrgrytans insida. Denna film ska tas bort regelbundet genom att följa nedanstående utkokningsförfarande.

1. Innan du slår PÅ friteraren(na), stäng frityrgrytans dräneringsventil(er) och fyll sedan den tomma frityrgrytan med en blandning av kallt vatten och disktvättmedel. Följ anvisningar på tvättmedelbehållaren när du blandar.

2. Slå friterarens strömbrytare till läget PÅ. På friterare som är utrustade med halvledarstyrenheter (Analog), slå AV smältbrytaren.

3. För friterare som är utrustade med Computer Magic III.5 datorer, programmera datorn för att koka ur så som beskrivs i den separata Bruksanvisningen för Frymaster friterarstyrenheter (Frymaster Fryer Controllers User’s Manual).

   För friterare med digitala styrenheter, ställ in temperaturen på 91°C (195°F) så som beskrivs i den separata Bruksanvisningen för Frymaster friterarstyrenheter (Frymaster Fryer Controllers User’s Manual).

   För friterare med halvledarstyrenheter (analog), ställ in temperaturreglageknoppen på lägsta värde.

4. Låt lösningen sjuda i 45 minuter till en timma. Låt inte vattennivån sjunka under den nedre oljenivålinjen i frityrgrytan under urkokningen. OBS! För enheter med termostatstyrenheter måste du slå PÅ och AV friteraren regelbundet under detta förfarande för att förhindra att frityrgrytan kokar över.

⚠ FARA

Lämna aldrig friteraren obevakad under urkokningsförfarandet. Om urkokningslösningen kokar över, slå AV friteraren omedelbart och låt lösningen kallna ett par minuter innan du fortsätter förfarandet.

5. Slå AV friterarens strömbrytare.

6. Lägg till 2 gallon (7,6 liter) vatten. Dränera lösningen och rengör frityrgrytan(orna) grundligt.

⚠ VARNING

Dränera inte urkokningslösningen till en matfettsbortskaffningsenhet, en inbyggd filtreringsenhet, eller en portabel filterenhet. Dessa enheter är inte avsedda för detta ändamål och skadas av lösningen.

7. Fyll frityrgrytan(orna) igen med rent vatten. Skölj frityrgrytan(orna) två gånger, dränera och torka med en ren handduk. Var noga med att få bort allt vatten ur frityrgrytan och elementen innan du fyller frityrgrytan med matolja eller matfett.

> ⚠ **FARA**
> **Ta bort alla droppar vatten ur frityrgrytan innan du fyller den med matolja eller matfett. Försummelse att göra det gör att det skvätter het vätska när oljan eller matfettet blir uppvämt till koktemperatur.**

5.1.5 Rengör borttagbara delar och tillbehör – Varje vecka

Torka av alla löstagbara delar och tillbehör med en ren, torr duk. Använd en ren duk som doppats i tvättmedel till att ta bort ackumulerad förkolnad olja eller matfett på löstagbara delar och tillbehör. Skölj delarna och tillbehören grundligt med rent vatten och torka dem torra innan du sätter tillbaka dem.

5.2 Kontrollera kalibrering av halvledarstyrningens (Analog) reglageratt – Varje månad

OBS! Krävs endast på friterare som är utrustade med halvledarstyrenhet (Analog).

1. När matoljan/matfettet uppnår driftstempertur ska du låta värmeelementen arbeta (gå av och på) minst fyra gånger.

2. Stick in en termometer- eller pyrometersond nära den temperaturkänsliga sonden ungefär tre tum (7,5 mm) ned i matoljan/matfettet. När värmeelementen aktiveras för fjärde gången bör termometern vara inom ±5°F (±2°C) av temperaturreglageknoppens inställning.

3. Om knoppen behöver justeras, se Kapitel 4 i den separata *Frymaster Bruksanvisning för Friterarstyrenhet (Frymaster Fryer Controllers User’s Manual)* som medföljer din friterare.

5.3 Årlig / regelbunden inspektion av systemet

Denna apparat bör inspekteras och justeras regelbundet av kvalificerad servicepersonal som en del av normalt underhåll av köket.

Frymaster <u>rekommenderar</u> att denna apparat inspekteras minst varje år av en <u>fabriksauktoriserad tekniker</u> enligt följande:

Friterare

- Inspektera skåpet <u>in och ut, fram och bak</u> för överdriven oljeansamling och/eller oljevandring.

- Bekräfta att värmeelementledningarna är i gott skick och att ledningarna inte är fransiga eller att isoleringen är skadad samt att de är fria från ansamling av oljevandring.

- Bekräfta att värmeelement är i gott skick utan ansamling av kol eller ansamling av hårdnad olja. Inspektera elementen för tecken på omfattande torrgång.

- Bekräfta att lutningsmekanismen fungerar rätt när du lyfter och sänker elementen och att elementens ledningar inte fastnar eller skaver.

- Bekräfta att värmeelementens strömåtgång ligger inom tillåtet intervall som visas på apparatens märkplåt.

- Bekräfta att sonder för temperatur och höga gränser är ordentligt anslutna, åtdragna och fungerar korrekt, och att beslag och sondskydd finns och är korrekt installerade.

- Bekräfta att komponenter i komponentlåda och kontaktorlåda (dvs. dator/styrenhet, reläer, kretskort, transformatorer, kontakter, etc.) är i gott skick och fria från oljevandringsansamling och annat skräp.

- Bekräfta att ledningsanslutningar till komponentlåda och kontaktorlåda är sitter fast och att ledningar är i gott skick.

- Bekräfta att alla säkerhetsfunktioner (dvs. kontaktorskärmar, säkerhetsbrytare för dränering, återställningsbrytare, etc.) finns och fungerar korrekt.

- Bekräfta att frityrgrytan är i gott skick och inte läcker och att frityrgrytans isolering är i gott skick.

- Bekräfta att alla kablage och anslutningar sitter fast och är i gott skick.

Inbyggt filtreringssystem

- Inspektera alla oljeretur- och dräneringsrör för läckage och bekräfta att alla anslutningar är täta.

- Inspektera filtertråget beträffande läckage och rengöring. Om mycket smulor har ackumulerats i smulkorgen, meddela ägaren/operatören att smulkorgen bör tömmas till en <u>eldfast</u> behållare och rengöras dagligen.

- Bekräfta att alla O-ringar och packningar (inklusive dem på snabbkopplingar) är på plats och i gott skick. Byt ut o-ringar och packningar om de är slitna eller skadade

- Kontrollera filtreringssystemets integritet så här:

– Bekräfta att filterblockets lock är på plats och korrekt installerat.

– Med filtertråget tomt, placera varje oljereturhandtag, ett åt gången, i läget PÅ. Bekräfta att pumpen aktiverar och att bubblor uppstår i matoljan/matfettet på tillhörande frityrgryta.

– Stäng alla oljereturventiler (dvs, placera alla oljereturhandtag i läget AV). Bekräfta korrekt funktion för varje oljereturventil genom att aktivera filtreringspumpen med spaken på någon av oljereturhandtagets mikrobrytare. Det ska inte synas några luftbubblor i någon.

– Bekräfta att filtertråget är korrekt iordningställt för filtrering, och dränera sedan frityrgryta med olja som är uppvärmd till 350°F (177°C) till filtertråget och stäng frityrgrytans dräneringsventil. Ställ oljereturhandtaget i läget ON (PÅ). Låt all matolja eller matfett återvända till frityrgrytan (indikeras av bubblor i matoljan/matfettet). Vänd tillbaka oljereturhandtaget till läget AV. Frityrgrytan bör ha fyllts igen på högst 2 minuter och 30 sekunder.

RE SERIES ELECTRIC FRITERARE
KAPITEL 6: FELSÖKNING AV OPERATÖREN

6.1 Inledning

Detta avsnitt ger en lättillgänglig referens beträffande vanliga problem som kan inträffa under drift av denna utrustning. Felsökningsguiden är avsedd att hjälpa till att rätta till, eller åtminstone ge en korrekt diagnos på problem med denna utrustning. Fast kapitlet täcker de vanligaste problem som rapporterats kan du få problem som inte behandlas. I så fall kommer Frymasters tekniska servicepersonal att göra allt den kan för att hjälpa dig identifiera och lösa problemet.

När du felsöker ett problem ska du alltid använda ett elimineringsförfarande varvid du börjar med den enklaste lösningen och arbetar dig fram till den mest komplexa. Försumma aldrig det uppenbara – vem som helst kan glömma att sticka i en kontakt eller att stänga en ventil helt. Det viktigaste är att alltid etablera en klar uppfattning om varför ett problem har uppstått. En del av en åtgärd är att säkerställa att det inte händer en gång till. Om en styrenhet inte fungerar på grund av en dålig anslutning, se till att kontrollera alla andra anslutningar på samma gång. Om en säkring fortsätter att gå, ta reda på varför. Kom ihåg att haveri av någon liten komponent ofta kan vara en indikation på ett potentiellt fel eller felaktig funktion hos en viktigare komponent eller system.

Innan du ringer en servicerepresentant eller Frymaster HOTLINE +1 800 551-8633:

- **Bekräfta att den elektriska sladden är inkopplad och att överspänningsskydd är på.**
- **Bekräfta att frityrgrytans dräneringsventiler är helt stängda.**

⚠ FARA

Het matolja eller matfett orsakar allvarliga brännskador. Försök aldrig att flytta denna apparat när den är fylld med het matolja eller matfett eller att överföra het matolja eller matfett från en behållare till en annan.

⚠ FARA

Denna utrustning bör vara bortkopplad under service, utom när det krävs tester av elektriska kretsar. Var extremt försiktig när du utför sådana prov.

Denna apparat kan ha mer än en anslutning till elektrisk ström. Koppla bort alla nätsladdar före service.

Inspektion, testning och reparation av elektriska komponenter ska utföras endast av kvalificerad servicepersonal.

6.2 Felsökning

6.2.1 Problem med styrning och uppvärmning

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Styrenhet aktiverar inte.	A. Nätsladden är inte inkopplad eller överspänningsskyddet är utlöst.	A. Anslut nätsladden och bekräfta att överspänningsskyddet inte är utlöst.
	B. Styrenheten fungerar inte.	B. Om du har en, byt den misstänkta enheten mot en styrenhet som du vet fungerar. Om den bytta enheten fungerar korrekt, beställ en ny enhet från FASC.
	C. Kraftkomponent eller gränssnittskort fungerar inte.	C. Om någon av komponenterna i kraftsystemet (inklusive transformatorn och gränssnittkortet) går sönder får styrenheten ingen ström och fungerar inte. Att bestämma vilken komponent som inte fungerar är något som operatören inte kan felsöka. Ring FASC.
Friteraren värmer inte.	A. Dräneringsventilen är öppen.	A. Denna friterare är utrustad med en avloppssäkerhetsbrytare som hindrar värmeelementet från att slås på om dräneringsventilen inte är helt stängd. Bekräfta att dräneringsventilen är helt stängd.
	B. Styrenheten fungerar inte.	B. Om du har en, byt den misstänkta enheten mot en styrenhet som du vet fungerar. Om den bytta enheten fungerar korrekt, beställ en ny enhet från FASC.
	C. En eller flera andra komponenter fungerar inte.	C. Om kretsarna i friterarens styrsystem inte kan bestämma frityrgrytans temperatur, kommer systemet inte att låta elementen slås på eller slår av elementen om de redan får ström. Om kontakten, element, eller tillhörande ledningar inte fungerar slås elementen inte på. Att bestämma vilken specifika komponent som inte fungerar är något som operatören inte kan felsöka. Ring FASC.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Friterare slår av och på upprepade gånger när den startas första gången.	Friteraren står i läget smältcykel.	Detta är normalt för friterare som är utrustade med ***CM III.5 datorer, korglyfttimers och Digitala styrenheter***. Standarddriftläget för dessa styrenheter är att elementen aktiveras på och av tills temperaturen i frityrgrytan når 180ºF (82ºC). I CM III.5 datorer, visas CYCL i displayen i läget smältcykel. Ändamålet med smältcykeln är att styra smältningen av fast matfett så att bränning och plötslig brand eller skada på elementen förhindras. Om du inte använder fast matfett kan smältcykeln avbrytas eller förbigås. Se den separata *Frymaster Bruksanvisning för Friterarstyrenhet (Frymaster Fryer Controllers User's Manual)* för förfarandet för att avbryta smältcykeln för den styrenhet som installerats på din friterare. För friterare som är utrustade med ***Halvledarstyrenhet*** (analog), regleras smältcykeln manuellt med vippbrytaren till höger om temperaturreglageknoppen. *Om du inte använder fast matfett*, tryck vippbrytaren till läget AV för att slå av smältcykeln.
Friteraren värmer inte efter filtrering.	Dräneringsventilen är öppen.	Denna friterare är utrustad med en avloppssäkerhetsbrytare som hindrar värmeelementet från att slås på om dräneringsventilen inte är helt stängd. Bekräfta att dräneringsventilen är helt stängd.
Friteraren värms tills den höga gränsen utlöses med värmeindikator PÅ.	Temperatursonden eller styrenheten fungerar inte.	Om du har en, byt den misstänkta enheten mot en styrenhet som du vet fungerar. Om den bytta enheten fungerar korrekt, beställ en ny enhet från FASC. Om utbyte av styrenheten inte löser problemet, är den troligaste orsaken fel på temperatursonden. Ring FASC.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Friteraren värms tills den höga gränsen utlöses utan värmeindikator PÅ.	Kontaktorn eller styrenheten fungerar inte.	Om du har en, byt den misstänkta enheten mot en styrenhet som du vet fungerar. Om den bytta enheten fungerar korrekt, beställ en ny enhet från FASC. Om utbyte av styrenheten inte löser problemet, är den troligaste orsaken att kontaktorn fick fel i slutet läge. Ring FASC.
Friteraren slutar värmas med värmeindikator PÅ.	Termostaten för den höga gränsen eller kontaktorn fungerar inte.	Faktum att värmeindikatorn är PÅ indikerar att styrenheten fungerar korrekt och beställer värme. Termostaten för den höga gränsen fungerar som en normat stängd brytare. Om termostaten inte fungerar är "brytaren" öppen och ström till elementen stängs av. Om kontaktorn inte sluts blir det ingen ström till elementen. Att bestämma vilken komponent som inte fungerar ligger bortom omfattningen av felsökning av operatören. Ring FASC.

6.2.2 Problem med felmeddelanden och visning

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Korglyfttimer-displayen visar HELP.	Öppen dräneringsventil eller problem med låskretsar	Bekräfta att dräneringsventilen är helt stängd. Friteraren fungerar inte om dräneringsventilen inte är helt stängd. Om dräneringsventilen är helt stängd, ligger problemet med låskretsen och är något som operatören inte kan felsöka. Ring FASC.
Korglyfttimer-displayen visar HOT.	Frityrgrytans temperatur är mer än 410ºF (210ºC) eller, i CE-länder, 395ºF (202ºC).	Detta är en indikation av en funktionsstörning i temperaturreglagekretsen, inklusive ett fel på termostaten för den höga gränsen. Stäng av friteraren omedelbart och ring FASC.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Korglyfttimer-displayen visar Prob.	Problem med temperaturmätningskretsen inklusive sonden.	Detta indikerar ett problem inom temperaturmätningskretsen som är något som operatören inte kan felsöka. Stäng av friteraren och ring FASC.
CM III.5 displayen visar fel temperaturskala (Fahrenheit eller Celsius).	Fel visningsalternativ har programmerats.	CM III.5 datorer kan programmera att visa i antingen Fahrenheit eller Celsius. Se den separata *Frymaster Bruksanvisning för Friterarstyrenhet (Frymaster Fryer Controllers User's Manual)* för specifika instruktioner.
CM III.5:s display visar HELP.	Öppen dräneringsventil eller problem med låskretsar.	Bekräfta att dräneringsventilen är helt stängd. Friteraren fungerar inte om dräneringsventilen inte är helt stängd. Om dräneringsventilen är helt stängd, ligger problemet med låskretsen och är något som operatören inte kan felsöka. Ring FASC.
CM III.5:s display visar HI.	Friteraren är mer än 21ºF (12ºC) ovanför inställningsvärdet.	Denna visning är normal om friterarens inställningsvärde har ändrats till en lägre temperatur. Displayen bör återgå till de normala fyra strecken när frityrgrytans temperatur kallnar till inställningsvärdet. Om inställningsvärdet inte har ändrats indikerar detta ett problem med temperaturstyrenhetskretsarna. Stäng av friteraren och ring FASC.
CM III.5:s display visar HOT.	Frityrgrytans temperatur är mer än 410ºF (210ºC) eller, i CE-länder, 395ºF (202ºC).	Detta är en indikation av en funktionsstörning i temperaturreglagekretsen, inklusive ett fel på termostaten för den höga gränsen. Stäng av friteraren omedelbart och ring FASC.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
CM III.5:s display visar Lo.	Frityrgrytans temperatur är mer än 21ºF (12ºC) under inställt värde.	Denna visning är normal när friteraren först slås på och kan visas en kort stund om en stor sats frusen produkt läggs i frityrgrytan. Om displayen aldrig slocknar värmer inte friteraren. Titta efter en decimal i LED-displayen mellan den första och andra siffran. Om decimalen finns på plats, begär datorn värme och fungerar korrekt Se *Friteraren värmer inte* i Problem med styrning och uppvärmning (Avsnitt 6.2.1). Om decimalen inte finns på plats, begär datorn inte värme och kan fungera fel. Om du har en, byt den misstänkta datorn mot en styrenhet som du vet fungerar. Om friteraren fungerar korrekt med ersättningsdatorn, beställ en utbytesdator från din FASC.
CM III.5:s display visar Prob.	Problem med temperaturmätningskretsen inklusive sonden.	Detta indikerar ett problem inom temperaturmätningskretsen som är något som operatören inte kan felsöka. Stäng av friteraren och ring FASC.
CM III.5 frityrgryta-temperatur visas konstant.	Datorn har programmerats för konstant temperaturvisning.	CM III.5-datorn kan programmeras för konstant temperaturvisning eller nedräkningstimervisning Se den separata *Frymaster Bruksanvisning för Friterarstyrning (Frymaster Fryer Controllers User's Manual)* för anvisningar om hur man växlar mellan dessa visningsalternativ.
Den digitala styrningsdisplayen har fel temperaturskala (Fahrenheit eller Celsius).	Fel visningsalternativ har valts.	Digitala styrenheter ställs in manuellt till att visa med den ena eller den andra temperaturskalan. Se den separata *Frymaster Bruksanvisning för Friterarstyrning (Frymaster Fryer Controllers User's Manual)* för specifika instruktioner om hur man ändrar visningen.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Den digitala styrningsdisplayen visar HELP.	Öppen dräneringsventil eller problem med låskretsar	Bekräfta att dräneringsventilen är helt stängd. Friteraren fungerar inte om dräneringsventilen inte är helt stängd. Om dräneringsventilen är helt stängd, ligger problemet med låskretsen och är något som operatören inte kan felsöka. Ring FASC.
Den digitala styrningsdisplayen visar HOT.	Frityrgrytans temperatur är mer än 410ºF (210ºC) eller, i CE-länder, 395ºF (202ºC).	Detta är en indikation av en funktionsstörning i temperaturreglagekretsen, inklusive ett fel på termostaten för den höga gränsen. Stäng av friteraren omedelbart och ring FASC.
Den digitala styrningsdisplayen visar Prob.	Problem med temperaturmätningskretsen inklusive sonden.	Detta indikerar ett problem inom temperaturmätningskretsen som är något som operatören inte kan felsöka. Stäng av friteraren och ring FASC.
Halvledarstyrenhets-lampa PÅ.	Oljetemperatur ovanför acceptabelt intervall eller ett problem med temperaturmätningskretsen.	Detta är en indikation av en funktionsstörning i temperaturmätningen eller styrkretsen, inklusive ett fel på termostaten för den höga gränsen. Att bestämma det specifika problemet är något som operatören inte kan felsöka. Stäng av friteraren omedelbart och ring FASC.
Halvledarstyrenhets-lampa PÅ och värmelägeslampa PÅ.	Öppen dräneringsventil eller problem med låskretsar	Bekräfta att dräneringsventilen är helt stängd. Friteraren fungerar inte om dräneringsventilen inte är helt stängd. Om dräneringsventilen är helt stängd, ligger problemet med låskretsen och är något som operatören inte kan felsöka. Ring FASC.
Halvledarstyrenhets-lampa PÅ och värmelägeslampa VA.	Temperaturen sonderar har missat.	Ring FASC.

6.2.3 Problem med att lyfta korgen

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Korglyftrörelsen för oväsen, är ojämn eller oregelbunden.	Brist på smörjning på korgens lyftstavar.	Applicera ett tunt lager Lubriplate™ eller liknande lätt vitt fett på stång och bussningar.

6.2.4 Problem med filtrering

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Filterpumpen startar inte.	A. Nätsladden är inte inkopplad eller överspänningsskyddet är utlöst.	A. Bekräfta att nätsladden är helt instucken. Om så är fallet, bekräfta att överspänningsskyddet inte är utlöst.
	B. Pumpmotorn har blivit överhettad, vilket gör att den termiska överbelastningsbrytaren utlöses.	B. Om motorn är alltför het att vidröras mer än ett par sekunder, har den termiska överbelastningsbrytaren antagligen utlösts. Låt motorn kallna i minst 45 minuter och tryck sedan på pumpens återställningsbrytare.
	C. Blockering i filterpump. **Prov:** Stäng dräneringsventilen och dra ut filtertråget ur friteraren. Aktivera pumpen. Om pumpmotorn hummar en kort tid och sedan stannar är den troliga orsaken en blockering av själva pumpen.	C. Pumpblockeringar orsakas vanligen av ansamling av sediment i pumpen pga felaktig storlek eller installation av filterpapper och försummelse att använda smulskärmen. Ring FASC.
Filterpumpen kör men olja återvänder inte till frityrgrytan och det bubblar inte olja.	Blockering i filterblockets sugrör. **Prov:** Stäng dräneringsventilen och dra ut filtertråget ur friteraren. Aktivera pumpen. Om att bubbla olja uppstår, finns det en blockering i filtrera panorerar sugröret.	Blockeringen kan orsakas av sedimentansamling eller, om fast matfett används, matfett som stelnat i röret. Använd en tunn flexibel tråd till att ta bort blockeringen. Om blockeringen inte kan tas bort, ring FASC.
Filterpumpen kör men oljereturen är mycket långsam och bubblande olja.	A. Felaktigt installerade filterblockkomponenter.	A. Om du använder konfiguration med filterpapper eller block, bekräfta att filterskärmen finns i trågets botten med papper eller block ovanpå skärmen. Bekräfta att o-ringarna är på plats på filtertrågets anslutningsbeslag och i gott skick. Om en Magnasol-filterenhet används, bekräfta att o-ringen finns på plats på filterskärmbeslaget och är i gott skick.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
(fortsatt från föregående sida)	B. Försök till filtrera med olja eller matfett som inte är tillräckligt hett.	B. För att filtrera rätt bör oljan eller matfettet vara vid eller nära 350ºF (177ºC). Vid lägre temperaturer blir oljan eller matfettet för tjock för att lätt passera genom filtermediet, vilket leder till mycket långsammare oljeretur och överhettning av filtreringspumpens motor. Se till att oljan eller matfettet är vid eller nära friteringstemperaturen innan du dränerar olja till filtertråget.

Enodis
One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000 USA
Fraktadress: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106 USA

TEL +1 318 865-1711

FAX: (Delar) +1 318 688-2200

(Teknisk support)
+1 318 219-7135

SERVICETELEFON
+1 800 551-8633

TRYCKT I USA

819-6162
NOVEMBER 2005